

# Vlees, Gevogelte en Kant-en-klaar

Industrieel wegen en Productinspectie



# 8 News

## Transparantie gegarandeerd van de boerderij tot de consument

**Bij het Oostenrijkse bedrijf Schirnhofen staan een productieplanning en -beheeroplossing van CSB System en de state-of the-art weegtechnologie van METTLER TOLEDO garant voor een compromisloze traceerbaarheid en het snel verzamelen en verwerken van gegevens.**

Met een jaarproductie van meer van 17.000 ton is Schirnhofen één van de grootste familiebedrijven in de vlees- en worstindustrie in Oostenrijk. In 2008 bundelde Schirnhofen de krachten met een aantal Oostenrijkse collega-familiebedrijven of nam deze over, wat resulteerde in de Schirnhofen Groep. Op dit moment werken hier 1.900 medewerkers en produceren zij per jaar in totaal 34.000 ton.

### Striktste kwaliteitseisen

Zes jaar geleden introduceerde Schirnhofen, in antwoord op de groeiende onzekerheid bij de consumenten van vlees en worst, een uniek kwaliteitsgarantiesysteem dat is gericht op de hoogste normen wat betreft technologie en hygiëne. Alleen PREMIUM varkensvlees en ALMO rundvlees wordt

verwerkt. Dit vlees is afkomstig van 630 geselecteerde en nationaal gecontracteerde boerderijen en is onderworpen aan de striktste kwaliteitscontroles. Een speciale zuiverheidsnorm is van toepassing op de worstproducten. Deze norm is nog strenger dan de wettelijke voorschriften die gelden binnen de Oostenrijkse voedingsindustrie. De Oostenrijkse wet verbiedt het gebruik van aardappelzetmeel als bindmiddel in sommige producten. De zuiverheidsnorm van Schirnhofen verbiedt het gebruik van dit middel helemaal. Een voorwaarde om het vertrouwen te winnen van de klant en het aanhoudende succes van Schirnhofen te garanderen is het 100% naleven van kwaliteitsnormen zoals de IFS (International Food Standard Certificate), die Schirnhofen heeft verkregen in 2005, of het AMA kwali-



**METTLER TOLEDO**

teitskeurmerk voor worst- en hamproducten. Algemeen directeur Karl Schirnhofner legt uit, “Kwaliteit is voor mij een levensfilosofie en de sleutel tot het voortbestaan van ons bedrijf. Het is van groot belang dat we voedingsmiddelen van hoge kwaliteit kunnen leveren die zowel ecologisch als ethisch verantwoord zijn. We hebben een systeem ontwikkeld voor kwaliteitsgarantie en voor bewijs van herkomst, dat de eerste in zijn soort is in Europa. Het systeem garandeert kwalitatief hoge vlees-, ham- en worstproducten die afkomstig zijn van Oostenrijkse boerderijen.

#### Compromisloze traceerbaarheid

Het verzamelen en verwerken van de gegevens wordt gegarandeerd dankzij een productieplanning en –besturingssysteem van CSB System. Dankzij de geïntegreerde oplossing is de delicatessenspecialist in de Oostenrijkse provincie Stiermarken nu in staat het vertrouwen in haar producten te vergroten en langdurige klantrelaties te

onderhouden door transparant te zijn over de kwaliteitsgarantie en optimale productieprocedures.

Hierbij spelen de weegschalen van METTLER TOLEDO een zeer belangrijke rol. De hoeveelheden van de grondstoffen die bestemd zijn voor de productieorder worden op basis van een receptuurlijst uit het CBS systeem op de weegterminal getoond aan de productiemedewerker. Elke grondstof wordt opgehaald uit de opslagruimte en afgewogen op de bijbehorende weegschaal. Met een druk op de knop wordt het actuele gewicht van dat bestanddeel verzonden en automatisch afgeboekt van de voorraad. De nieuw geproduceerde tussen- of eindproducten worden vervolgens overgebracht naar de productieplanning en voorzien van een etiket met barcode. De samenstelling en herkomst van alle grondstoffen, tussen- en eindproducten en de voorraad zijn dus continue up-to-date en gegarandeerd traceerbaar.

#### Belangrijkste voordelen voor de Schirnhofner Groep

- Verhoogde productveiligheid door gegarandeerde traceerbaarheid
- Grote productiviteit dankzij eenvoudige gebruikersinterface en snelle overdracht van de meetgegevens
- Korte en grondige reiniging dankzij het hygiënische ontwerp
- Maximale bruikbaarheid van het systeem door de hoge IP bescherming en een robuust ontwerp

De weegtechnologie van METTLER TOLEDO met rollenbaan in het distributiecentrum voor de 235 individuele filialen van Schirnhofner en en verschillende bedrijfskeukens en restaurants.



#### Uitgever

Mettler-Toledo AG  
Industrial  
Heuwinkelstrasse  
CH-8606 Nänikon  
Zwitserland

#### Productie

MarCom Industrial  
CH-8606 Nänikon  
Zwitserland

Technische wijzigingen voorbehouden  
© 08/2009 Mettler-Toledo AG  
Gedrukt in Zwitserland



EHEDG



### Ergonomische weegschalen voor snelle gegevensverzameling

Weegschalen van METTLER TOLEDO kunnen eenvoudig worden geïntegreerd in het CSB systeem en met behulp van de gebruikersvriendelijke en eenvoudig af te lezen displays wordt het verzamelen en verwerken van gegevens vereenvoudigd. Het uitgebreide assortiment tafel-, vloer- en hangbaanweegschalen levert perfecte oplossingen voor alle gewenste weegbereiken en resoluties. De weegschalen, die zijn ontworpen volgens de nieuwste richtlijnen op het gebied van hygiënisch ontwerp, kunnen eenvoudig en snel worden gereinigd en beperken de bedrijfskosten tot een minimum terwijl ze een perfecte hygiëne garanderen.

Algemeen directeur Karl Schirnhofner is ervan overtuigd dat “de weegschalen van METTLER TOLEDO een essentiële rol spelen in zowel het goederenbeheersysteem bij onze filialen voor delicatessen als in de productie (vloerweegschalen en hangbaanweegschalen). Wat ze in het bijzonder aantrekkelijk maakt, is het feit dat ze erg gemakkelijk te reinigen zijn en gegevens kunnen met slechts één druk op de knop worden verzonden naar het EDP. De weegschalen zijn ontworpen met gebruikersvriendelijkheid en ergonomie in gedachten en daarom worden ze ook zeer gewaardeerd door onze werknemers.”

- ▶ [www.mt.com/hygienic-design](http://www.mt.com/hygienic-design)
- ▶ [www.feinkost-schirnhofner.at](http://www.feinkost-schirnhofner.at)
- ▶ [www.csb-system.com](http://www.csb-system.com)



De weegterminal van METTLER TOLEDO communiceert direct met het productieplanning en -beheersysteem (PPS) van CSB. Iedere productiestap wordt in detail gedocumenteerd.



## Vleesverwerker vertrouwt op metaaldetectie voor garanderen hoge productkwaliteit

**Rocky Mountain Natural Meats, de grootste verwerker van bizonvlees in de VS, besteedt veel zorg aan het maken van kwaliteitsproducten. In de nieuwe, state-of-the-art productie- en verwerkingsfaciliteit van 15.240 vierkante meter in Henderson, Colorado, inspecteren metaaldetectoren het bizonvlees drie keer – twee maal waar de grote stukken vlees worden verwerkt en een derde maal bij het verpakken. Bij deze zeer belangrijke inspectie vertrouwen ze op Safeline van METTLER TOLEDO.**

“Rocky Mountain Natural Meats is een topleverancier van proteïne. We functioneren ver boven de gestelde eisen van de USDA”, merkt Ty Ward, fabrieksmanager, op. “Vergeleken met rundvlees, heeft bizonvlees een groter risico op metaalverontreiniging door de manier waarop het wordt geslacht. Met drie metaaldetectoren die het product inspecteren, zorgen we ervoor dat ons product schoon is.”

In de productieruimte inspecteert de eerste metaaldetector de grote stukken vlees voor het garanderen van de hoogste productkwaliteit van vlees dat niet wordt gemalen, waaronder producten op bestelling. Het vlees dat wordt gemalen gaat verder naar de verwerkingsruimte, waar een tweede metaaldetector het vlees inspecteert voordat het naar de vleesmolen gaat. Het systeem is ingesteld op grote stukken metaal

en het hoofddoel van het systeem is dan ook gesneden vlees te detecteren op en te ontdoen van metaal om zo de vleesmolen verderop in het productieproces te beschermen. De derde metaaldetector is ingesteld op het detecteren van de kleinste stukjes metaal en inspecteert de verpakte producten. Dit derde systeem verwijdert de zeer kleine stukjes, te klein om te worden ontdekt door het eerste en tweede systeem, en alles wat zou kunnen worden opgevangen in de vleesmolen. Alle drie de metaaldetectoren zijn PowerPhase\* van Safeline.

### Een technische uitdaging

De PowerPhase metaaldetector in de productieruimte werd aan een bestaande productielijn toegevoegd en was nogal een technische uitdaging omdat de compacte productielijn al was aangepast op de krappe ruimte. Safeline paste het systeem aan, met een “z conveyor” die bestaat uit een horizontale aanvoer naar een hellende transportbaan met de metaaldetector, naar een horizontale afvoerband met een intrekbare band als uitwerpmechanisme (“schietneus”).

### Bedienen onder extreme omstandigheden

Tijdens werktijden worden de productie- en maalruimtes op 5°C gehouden. Tijdens het

schoonmaken veroorzaakt de hoge temperatuur van de hogedrukreiniging een stijging van de temperatuur en de vochtigheidsgraad in de ruimte. Om betrouwbaar te kunnen werken, dienen de metaaldetectoren bestand te zijn tegen beide extremen in temperatuur. Bovendien dienen ze waterdicht te zijn zodat de elektronica niet in gevaar wordt gebracht tijdens de hogedrukreiniging. De PowerPhase metaaldetectoren, samen met het bedieningspaneel met IP69K-bescherming, voldoen aan de NEMA 4X specificaties.

### Consistente en betrouwbare metaaldetectie

Om de detectiegevoeligheid te maximaliseren, beschikken de metaaldetectoren van Safeline over spoelentechnologie met hoge frequentie en geavanceerde kopgeometrie. Hiermee detecteert het systeem consistent alle soorten metaalverontreiniging, van gewoon ferro en non-ferrometalen tot de

#### Belangrijkste gebruikersvoordelen

- Metaaldetectoren in productieprocessen beschermen apparatuur verderop in het productieproces en maximaliseren zo de procesefficiëntie
- Hoge detectiegevoeligheid voor alle metaalverontreinigingen maximaliseert de productkwaliteit
- Een compact systeem op maat maakt installatie mogelijk in een krappe productieomgeving
- Betrouwbare, consistente resultaten onder extreme omstandigheden

Inspectie van grote stukken vlees



meest moeilijk te detecteren roestvrijstalen splinters. Om foute uitwerpen vrijwel uit te sluiten, bevindt zich een “Faraday Screen” dat stoorsignalen uitsluit tussen het spoelensysteem en het product dat wordt geïnspecteerd.

“We stellen onze metaaldetectoren zo in dat we het hoogste niveau van gevoeligheid bereiken zonder het risico op foute uitwerpen”, zei Donato. “We hebben de ervaring dat de detectiegevoeligheid erg consistent is. We controleren elke metaaldetector ieder uur om zeker te stellen dat ze goed functioneren. Zelden is het nodig om te herkalibreren.”

### Eenvoudige productwisseling

Bij de verpakkinglijn verandert Rocky Mountain Natural Meats de instellingen van de metaaldetector van Safeline en stemt deze af op het eindproduct van dat moment. Zo bereikt men de grootste gevoeligheid en minimaliseert men tegelijkertijd foute uitwerpen.

“Metaaldetectoren van Safeline zijn eenvoudig te bedienen en te onderhouden. Gewoonlijk gebruikt de operator alleen de stop- en startfuncties. Als er een uitwerping plaatsvindt, detecteert hij het product nog een keer. Onze kwaliteitsverantwoordelijke controleert alles”, merkte Donato op. “De metaaldetectoren hebben toegangscodes waarmee wij de kwaliteitsverantwoordelijke meer toegang kunnen geven dan de operators. We gebruiken deze toegangs-codes om er zeker van te zijn dat we de juiste instellingen beveiligen.”

“Dankzij PowerPhase zijn we ervan overtuigd het hoogste niveau van productkwaliteit te bereiken,” concludeerde Donato. “Vergeleken bij andere op maat gemaakte productielijnen, die gewoonlijk geen metaaldetector op de snijlijn hebben, lopen we voorop. We hebben hier zeer hoge kwaliteitsnormen.”

\* De serie PowerPhase metaaldetectoren zijn buiten de VS op de markt gebracht onder de merknaam Signature.

- ▶ [www.mf.com/metalldetection](http://www.mf.com/metalldetection)
- ▶ [www.mf.com/pi-meatpoultry-rm](http://www.mf.com/pi-meatpoultry-rm)



Inspectie van verpakkingen gemalen bizonvlees



# SAFELINE

Metal Detection & X-ray Inspection

## Toonaangevende hotdogproducent Installeert zes x-ray inspectiesystemen

**Een toonaangevende producent van frankfurterworsten, saucijzen en fijne vleeswaren installeerde pas geleden x-ray inspectiesystemen op zes verpakkingslijnen van METTLER TOLEDO Safeline. Deze systemen helpen bij het garanderen van de productie van veilige kwaliteitsproducten.**

“Onze belangrijkste bedrijfsrichtlijn is gericht op de veiligheid en kwaliteit van het voedsel,” vertelde de projectmanager die verantwoordelijk is voor het toezicht op en het opstarten van de nieuwe inspectiesystemen.

Toen de hotdogproducent in 2004 zijn fabriek bouwde, installeerde hij state-of-the-art verwerkings- en verpakkingsapparatuur, inclusief een metaaldetector op iedere verpakkingslijn. In 2007 maakten ze een analyse van de situatie in alle ruimtes en van elk apparaat om te kunnen vaststellen waar er verbetering nodig was. Ze besloten een veel voorkomend probleem aan de pakken bij hotdog- en worstfabrieken – stukjes been in het eindproduct – en verbeterden hun kwaliteitsgarantieprogramma met x-ray inspectiesystemen. Deze sporen been op en allerlei ander vreemd materiaal evenals onregelmatigheden in de verpakking.

### X-ray systemen op maat

“We zochten een systeem dat vreemd materiaal zou opsporen met een consistente gevoeligheid. We waren op zoek naar gebruikersvriendelijke functies om het bedienen en het onderhoud te vereenvoudigen. Bovendien wilden we een leverancier die het ontwerp zou aanpassen aan onze applicatie,” merkte de projectmanager op. “De Safeline apparatuur bood ons de beste performance en het meeste gebruiksgemak. Safeline was één van de weinige leveranciers die in staat en bereid is om het systeem aan onze specificaties aan te passen.”

Het op maat maken van de x-ray systemen was belangrijk omdat de producent de oude metaaldetectoren vervulde voor de nieuwe x-ray systemen. Door het systeem aan de breedte en lengte van de geleideband aan te passen, was het niet nodig de zes lijnen opnieuw te configureren. “Met het op maat gemaakte ontwerp, spaarde

Safeline ons een paar duizend dollar uit aan installatiekosten,” vertelde de projectmanager.

### Automatisch verwijderen van verontreinigingen

De hotdogproducent koos voor de x-ray systemen van Power ChekPlus\*. Ze zijn geïnstalleerd op de verpakkingslijnen na de horizontale handelingen zoals het vormen, vullen en sealen en vóór het verpakken in dozen. Met behulp van een verticale straal, een elektronisch gestuurde x-ray generator met laag energieverbruik en software voor het analyseren van bestaande gegevens en beelden, detecteert het x-ray systeem bot evenals steen, glas en metaal, waaronder moeilijk te detecteren roestvast staal. Wanneer een verontreiniging wordt opgespoord, werpt het systeem het product automatisch uit de productiestroom in een uitwerpbak.

“Wij meten het succes van de x-ray systemen af aan de detectiegevoeligheid, bedrijfstijd, de mogelijkheid om snel te veranderen en de mogelijkheid om gegevens op te sporen, te beheren en archiveren,” zei de projectmanager. “Safeline is de Cadillac binnen de industrie. De technologie is niet alleen superieur, de klantenservice is een van de beste die ik heb meegemaakt.”

\* Het merk PowerChekPlus wordt buiten de VS op de markt gebracht onder de merknaam InspireX



### Snelle Feiten: PowerChekPlus X-ray systeem

- Kan meerdere inspectietaken tegelijkertijd uitvoeren op dezelfde machine
- Betrouwbare detectie van dichte verontreinigingen zoals glas, metaal en steen voor het garanderen van de productveiligheid
- Inspectie van de productintegriteit zoals inspectie op goede afdichting, portiecontrole, detectie op foute plaatsing en andere fysieke onregelmatigheden zoals gebroken producten en beschadigde verpakkingen, garandeert de klanttevredenheid en productkwaliteit

► [www.mt.com/safeline-xray](http://www.mt.com/safeline-xray)

# Oplossing voor statisch controlewegen bij The Cromer Crab Company



**METTLER TOLEDO in Leicestershire (GB), het toonaangevende bedrijf op het gebied van weegtechnologie, heeft een reeks statische controleweger geleverd aan The Cromer Crab Company Ltd, de vooraanstaande specialist op het gebied van krabben, kreeften, garnalen en schaaldieren.**

The Cromer Crab Company Ltd. benaderde METTLER TOLEDO voor het eerst in december 2003, omdat ze als gevolg van de gebrekkige betrouwbaarheid en de hoge reparatiekosten teleurgesteld waren geraakt in hun vorige weegoplossingen. Het bedrijf had behoefte aan een oplossing die niet alleen opgewassen was tegen de ruige omstandigheden van de dagelijkse productielijn van een vooraanstaand schaaldierproducent, maar die ook waterdicht is in een vanouds natte productieomgeving. METTLER TOLEDO adviseerde de nieuwste waterdichte, roestvrijstalen BBA330 weegschaal met IP69K beschermingsgraad. Na een bevredigende proefperiode van zes weken werden acht apparaten aangeschaft.

The Cromer Crab Company Ltd. was onder de indruk van de aanhoudende betrouwbaarheid van de apparatuur van METTLER TOLEDO en bestelde vervolgens in december 2004 nog zeven 'wash down' statistische controleweger voor maximaal 3 kg.

De ervaring was dat de productie minder vaak onderbroken werd doordat storingen achterwege bleven, wat op haar beurt de uitgaven voor weegschaalreparaties drukte. Daarom bestelde Cromer Crab nog zes weegschalen, welke in het eerste kwartaal van 2006 geleverd werden.

"We zijn zeer verheugd dat The Cromer Crab Company onze statische controleweger uiterst betrouwbaar en zeer robuust vindt en dat deze gemakkelijk in staat zijn de schokbelasting als gevolg van het dagelijks wegen van natte schaaldieren en regelmatige reiniging te weerstaan", aldus Russell Thurston, verkoopleider van METTLER TOLEDO.

- ▶ [www.theseafoodcompany.co.uk](http://www.theseafoodcompany.co.uk)
- ▶ [www.mt.com/over-undercheckweighers](http://www.mt.com/over-undercheckweighers)
- ▶ [www.mt.com/ind-colorweight-calculator](http://www.mt.com/ind-colorweight-calculator)
- ▶ [www.mt.com/pi-meatpoultry-rm](http://www.mt.com/pi-meatpoultry-rm)



Geel – gewicht boven tolerantie



Groen – gewicht binnen tolerantie



Rood – gewicht onder tolerantie



colorWeight®

EHEDG



# Tallose oplossingen

## Om processen te verbeteren

1. Low profile weegschaal PUA579
2. Garvens combichecker: controleweger en metaaldetector in één
3. Safeline metaaldetectors en röntgeninspectiesystemen
4. Vochtanalyzers



## Gratis technische handleidingen en witboeken

### Helpen u bij het nemen van een weloverwogen beslissing

METTLER TOLEDO heeft een reeks professionele handleidingen en witboeken gepubliceerd. Met behulp van deze informatie kunt u de juiste oplossing en dienst selecteren om uw processen te optimaliseren.

Voor het bestellen van deze gratis literatuur, kijk op onze website:

- [www.mt.com/pi-guides](http://www.mt.com/pi-guides)
- [www.mt.com/ind-regulatory-compliance](http://www.mt.com/ind-regulatory-compliance)



Garvens  
Controlewegen  
Handleiding



Safeline  
Metaaldetectie  
Handleiding



Safeline  
X-ray inspectie  
Handleiding



Naleving  
Voorschriften  
Witboek

## Schrijft u in voor gratis webgebaseerde seminars :



### Webinar: Voedselregelgeving

Ontdek hoe u kunt voldoen aan de wettelijke voedselregelgeving en uw productiviteit kunt verbeteren.

[www.mt.com/webinars](http://www.mt.com/webinars)

#### Nederland

Mettler-Toledo B.V.  
Franklinstraat 5  
4004 JK Tiel  
Tel. +31 344 63 83 63  
Fax +31 344 63 83 90  
contact.nl@mt.com

#### Nederland

Mettler-Toledo PI B.V.  
Het Sterrenbeeld 48  
5215 ML's-Hertogenbosch  
Tel. +31 735 48 11 88  
Fax +31 735 48 11 90  
info.nl@mt.com

#### Belgium

N.V. Mettler-Toledo S.A.  
Leuvensesteenweg 384  
1932 Zaventem  
Tel. +32 2 334 02 11  
Fax +32 2 334 03 34  
general.mtb@mt.com

[www.mt.com/ind-meat-ready-meals](http://www.mt.com/ind-meat-ready-meals)

Uw METTLER TOLEDO contact:

Voor meer informatie